

	Fiche Technique : Amande Brute	SQ.FT.01	Page 1 sur 2
		Date de création : 21/09/2009	Date de révision : 01/12/2014
		Révision : 3	

\*

## CARACTERISTIQUES GENERALES

Description du produit :	Amandes décortiquées
Ingrédients :	Amande 100 %
Origine :	USA
Nomenclature douanière :	08021290
Allergènes :	Ce produit contient des amandes et peut contenir des traces d'autres fruits à coque.

**Utilisation du produit :** ce produit peut être incorporé dans de nombreuses préparations culinaires sucrées ou utilisé comme décoration sur des produits (chocolat...).

**Traitement ionisant :** absence de traitement ionisant sur les matières premières et le produit fini en lui-même.

**Organismes Génétiquement Modifiés :** les matières premières et le produit fini sont garantis sans OGM.

**Pesticides :** conforme à la législation en vigueur.

**Métaux lourds :** conforme à la législation en vigueur.

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUE

Texture :	Craquante et ferme
Goût :	Pas de goût rance, de vieux et d'amertume, goût typique de l'amande $\leq 6,5$ %.
Humidité :	$\leq 1\%$ .
Acide oléique :	$\leq 10$ ppb
Aflatoxines totales :	$\leq 8$ ppb
Aflatoxines B1 :	

## CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

	Cible	Tolérance
Germes totaux :	$\leq 50\ 000$ UFC/g	$\leq 100\ 000$ UFC/g
Entérobactéries :	$\leq 1\ 000$ UFC/g	$\leq 5\ 000$ UFC/g
Levures & moisissures :	$\leq 5\ 000$ UFC/g	$\leq 10\ 000$ UFC/g
E. coli :	$\leq 10$ UFC/G	$\leq 100$ UFC/g
Salmonelles :	Absence/25g	Absence/25g
Staphylococcus aureus :	absence	$\leq 10$ UFC/g

	Fiche Technique : Amande Brute	SQ.FT.01	Page 2 sur 2
		Date de création : 21/09/2009 Date de révision : 01/12/2014 Révision : 3	

### VALEURS NUTRITIONNELLES moyennes pour 100 g

Valeurs énergétiques :	630 kcal / 2630 KJ
Lipides :	50 g
- dont acides gras saturés :	3,8 g
- dont acides gras mono insaturés :	32,16 g
- dont acides gras poly insaturés :	12.2 g
Glucides :	18 g
- dont sucre : Protéines :	4 g
Fibres :	25 g
Sodium :	10 g
	1 mg

### CONDITIONS DE CONSERVATION ET DUREE DE VIE

**Durée de vie** : 15 mois à compter de la date de fabrication, dans l'emballage fermé d'origine, de préférence à une température inférieure à 18 °C et une hygrométrie entre 60 et 80 %.

**Conditions de stockage** : à stocker dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et de l'humidité.

### CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION

**Emballage** : sachets de 1 kg.

Les emballages utilisés sont agréés contact alimentaire.